CE118P*
CE118P**

Manuel d'utilisation

Mode d'emploi et guide de cuisson

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

Planet First **100 % Recycled Paper**

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Afin de bénéficier du meilleur du service après-vente, enregistrez votre appareil sur le site suivant :

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 1 2013-12-13 6:11:38

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude	
Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive	
Interdit.		NE PAS toucher.	
NE PAS démonter.		Suivez scrupuleusement les consignes.	
Débranchez la prise murale.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.	
Contactez le service d'assistance technique.		Remarque	
Important			

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

- **AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.
- **AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 2 2013-12-13 6:11:39

- **AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- **AVERTISSEMENT :** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.
- **AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 3 2013-12-13 6:11:39

- L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 4 2013-12-13 6:11:39

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

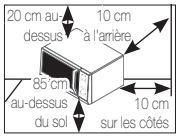
Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.

Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 5 2013-12-13 6:11:39

INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.

2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.

3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement. (modèle à plateau tournant uniquement)

4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger. Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (modèle à plateau tournant uniquement)

- Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 6 2013-12-13 6:11:40

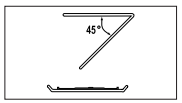
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

✎ Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

✎ **Nettoyez** l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



(modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

✎ Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 7 2013-12-13 6:11:40

- Ce four micro-ondes n’est pas conçu pour une utilisation commerciale.
- Vous ne devez pas remplacer vous-même l’ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d’assistance Samsung le plus proche afin qu’un ingénieur qualifié remplace l’ampoule.

⚠ AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✓	✓	✓	✓
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✓	✓	✓	✓
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✓	✓	✓	✓
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✓	✓	✓	✓
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✓	✓	✓	✓
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✓	✓	✓	✓
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✓	✓	✓	✓
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✓	✓		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✓	✓	✓	✓
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✓	✓		✓
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✓	✓	✓	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✓	✓	✓	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✓	✓		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✓	✓	✓	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✓	✓		

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 8 2013-12-13 6:11:42

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✓	✓	✓	✓
AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 9 2013-12-13 6:11:44

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Prenez soin de déposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert.

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 10 2013-12-13 6:11:44

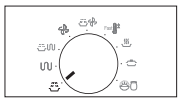
sommaire

Présentation rapide **11**
Fonctions du four **12**
Four 12
Tableau de commande 13
Accessoires 13
Utilisation du four **14**
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 14
Vérification du bon fonctionnement de votre four 15
Réglage de l'horloge 15
Cuisson/Réchauffage 15
Puissances et temps de cuisson 16
Réglage du temps de cuisson 16
Arrêt de la cuisson 16
Réglage du mode d'économie d'énergie 17
Utilisation de la fonction de cuisson automatique 17
Utilisation des programmes de cuisson automatique 17
Utilisation de la fonction réchauffage automatique 19
Utilisation des programmes de réchauffage automatique 19
Utilisation de la fonction de cuisson frire avec peu de graisse 20
Utilisation des programmes frire avec peu de graisse 21
Préchauffage rapide du four 22
Utilisation de la fonction de décongélation 23
Utilisation des programmes de décongélation 23
Utilisation de la fonction de fermentation automatique 24
Utilisation des programmes de fermentation automatique 25
Guide pour la cuisson à la vapeur (modèle CE118PPT uniquement) 25
Utilisation de la fonction manuelle de cuisson-vapeur (modèles CE118PAE/CE118PE uniquement) 27
Utilisation du nettoyage vapeur 29
Utilisation de la fonction cuisson par capteur 29
Utilisation des programmes de cuisson par capteur 30
Cuisson par convection 32
Faire griller 32
Choix des accessoires 33
Combinaison micro-ondes et gril 33
Combinaison micro-ondes et convection 33
Utilisation de la fonction sécurité enfants 34
Utilisation de la fonction désodorisation 34
Arrêt du signal sonore 34
Guide des récipients **35**
Guide de cuisson **36**
Dépannage et code d'erreur **45**
Dépannage 45
Code d'erreur 46
Caractéristiques techniques **46**

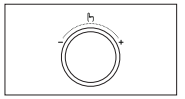
présentation rapide

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

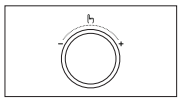
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (🍲).



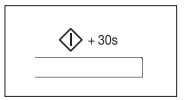
2. Tournez **le sélecteur multi-fonctions** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).



Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

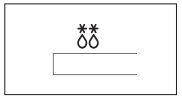
Je souhaite ajouter 30 secondes supplémentaires.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

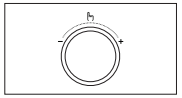
CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 11 2013-12-13 6:11:45

Je souhaite faire décongeler des aliments.

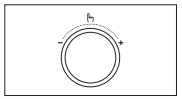
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄❄ / 00).



2. Réglez le mode de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.** Appuyez **sur le Sélecteur multifonction**pour régler le mode désiré.



3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



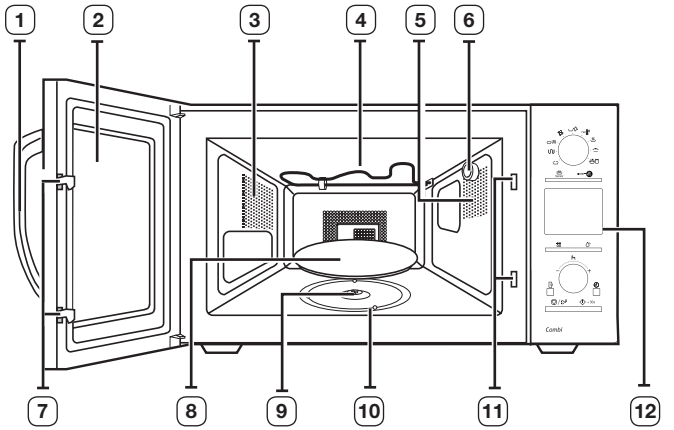
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◊).

Résultat : la décongélation démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

fonctions du four

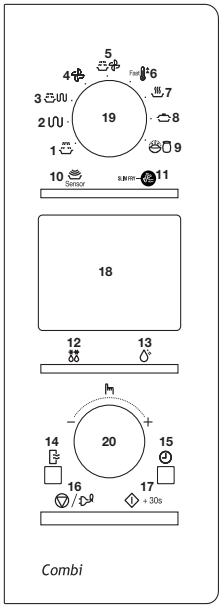
FOUR



1. POIGNÉE
2. PORTE
3. ORIFICES DE VENTILATION
4. ÉLÉMENT CHAUFFANT
5. ÉCLAIRAGE
6. SUPPORT DU RÉSERVOIR À EAU
7. LOQUETS DE LA PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. TABLEAU DE COMMANDE

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 12 2013-12-13 6:11:45

TABLEAU DE COMMANDE



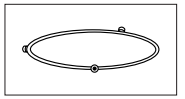
1. MODE MICRO-ONDES
2. MODE GRIL
3. MODE MICRO-ONDES + GRILL
4. MODE CONVECTION
5. MODE MICRO-ONDES + CONVECTION
6. MODE PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE
7. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
8. MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE
9. MODE FERMENTATION (PÂTE LEVÉE + YAOURT)
10. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR
11. BOUTON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE
12. BOUTON DE DÉCONGÉLATION
13. BOUTON DE NETTOYAGE VAPEUR
14. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
15. BOUTON HORLOGE
16. BOUTON ARRÊT/ANNULATION/ÉCO
17. BOUTON DÉPART/+30S
18. ÉCRAN
19. SÉLECTEUR DE MODE
20. SÉLECTEUR MULTIFONCTION

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

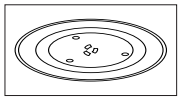
1. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.



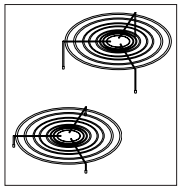
2. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.



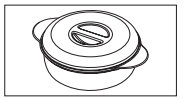
3. **Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau.

   Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



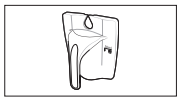
4. **Cuiseur-vapeur,** voir pages 25 à 28. (modèle CE118PPT uniquement)

   Fonction : en mode Cuisson vapeur, utilisez le cuiseur-vapeur en plastique.



5. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite.

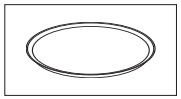
   Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.



N'utilisez **JAMAIS** le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.

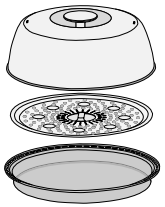
CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 13 2013-12-13 6:11:46

6. **Plat croustilleur** : à placer sur le plateau.

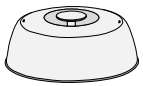


Fonction : Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

7. **Cuiseur vapeur/Plat croustilleur** :
à placer sur le plateau tournant.
(modèles CE118PAE/CE118PE uniquement.)



Fonction : le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur. Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



Couvercle en acier inoxydable

Plateau du cuiseur vapeur

Plat du cuiseur vapeur/Plat croustilleur

utilisation du four

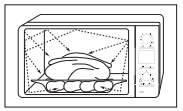
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 14 2013-12-13 6:11:47

VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Dépannage » située en pages 45 et 46.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◇) autant de fois que nécessaire.

Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

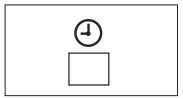
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 24 ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

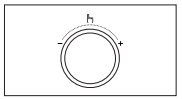
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et l'horloge s'affiche après 25 minutes. Le voyant Oven (Four) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

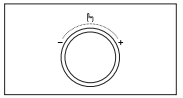
1. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘).



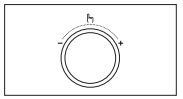
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)



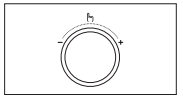
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.



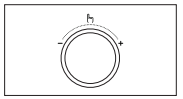
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.

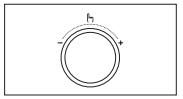


6. Tournez leSélecteur multifonction **pour régler les minutes.**



7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.

Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



CUISSON/RÉCHAUFFAGE

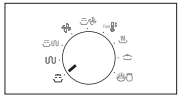
Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

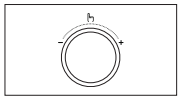
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (🍲).

Résultat : Les indications suivantes s'affichent : 🍲 (mode micro-ondes)

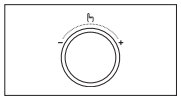


2. Tournez **le sélecteur multi-fonctions** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 15 2013-12-13 6:11:48

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



Résultat : le temps de cuisson s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- Un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction.**

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

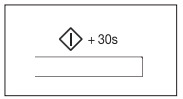
Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance élevée	Réduit
Une puissance faible	Augmenté

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s (+30s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Temporairement : Ouvrez la porte et appuyez une fois sur le bouton Arrêt. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).
Définitivement	Définitivement : Appuyez deux fois sur le bouton Arrêt. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop/Eco (Arrêt/Éco)** (⏚/⏻).

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 16 2013-12-13 6:11:48

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

- Appuyez sur le bouton **Energy Save (Économie d'énergie)** (⏻/🔊).
  Résultat : affichage désactivé.

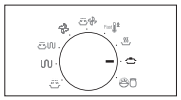
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Energy Save (Économie d'énergie)** (⏻/🔊) ; l'écran affiche alors l'heure actuelle. Le four peut alors être utilisé.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

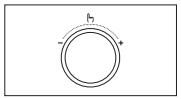
Les dix fonctions de **Cuisson automatique** (🍲) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

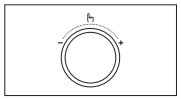
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Cuisson automatique** (🍲).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).
   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les 10 programmes de **Cuisson automatique**, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 à 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 5 à 6 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril). Les programmes 7 à 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et convection). Les programmes 9 et 10 font appel au mode convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Riz blanc	150-200 200-250	5-10	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2	Brocolis en morceaux	200-250 300-350 400-450 500-550	1-2	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 550 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 17 2013-12-13 6:11:49

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
3	Carottes en rondelles	100-150 200-250 300-350	1-2	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) pour 200 à 250 g de légumes et 45 ml (3 cuillères à soupe) pour 300 à 350 g. Ce programme convient aux choux-fleurs.
4	Pommes de terre épluchées	300-350 400-450 500-550 600-650	3	Lavez et épluchez les pommes de terre, coupez-les en deux et mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
5	Pommes de terre au four	200 400 600	5	Le poids des pommes de terre au four doit être de 200 g. Percez la peau et placez les pommes de terre au centre du plateau tournant.
6	Poisson grillé	200-300 (1) 400-500 (2)	3	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
7	Filet de poisson	200-300 400-500	2	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
8	Rôti de bœuf/Rôti d'agneau	1000-1100 1200-1300	10-15	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
9	Biscuit de Savoie	450-550	10	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Placez alors la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Lorsque le signal sonore retentit, insérez le moule sur la grille inférieure.
10	Muffins	250-300	-	Lancez tout d'abord le programme. L'affichage indique « HEAT (CHAUFFAGE) », le four préchauffe. Puis versez la pâte dans 6 à 8 récipients en papier ou en silicone pour les muffins et placez-les sur la grille inférieure. Lorsque le signal sonore retentit, insérez la grille.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 18 2013-12-13 6:11:49

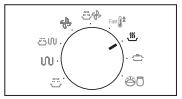
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les six fonctions de **Réchauffage automatique** (♨) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

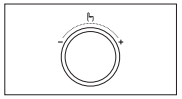
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

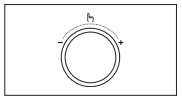
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **réchauffage automatique** (♨).



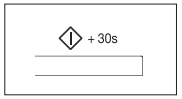
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente 6 programmes de **Réchauffage automatique**, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 à 3 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes n° 4 à 6 font appel à un mode de cuisson combinée de micro-ondes, gril et convection.

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Plats préparés (réfrigérés)	300-350 400-450	2-3	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2	Soupe (réfrigérée)	200-250 300-350 400-450	2-3	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 19 2013-12-13 6:11:50

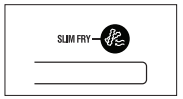
Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
3	**Ravioles (réfrigérées)**	200-250 300-350	3	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
4	**Mini-pizzas surgelées**	100-150 250-300	-	Placez les pizzas surgelées sur la grille inférieure.
5	**Ailes de poulet surgelées**	200-250 300-350 400-450	2	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
6	**Petits pains surgelés**	100-150 (2 portions) 200-250 (4 portions) 300-350 (6 portions)	3-5	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

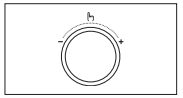
Les dix fonctions de cuisson **Slim fry (Frire avec peu de graisse)** comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de cuisson slim fry (frire avec peu de graisse) en appuyant sur le bouton slim fry (frire avec peu de graisse). Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme. Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.

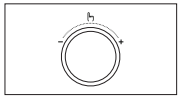
1. Appuyez sur le bouton **SLIM FRY (FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE)**.



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)**.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 20 2013-12-13 6:11:50

UTILISATION DES PROGRAMMES FRIRE AVEC PEU DE GRAISSE

Le tableau suivant présente les 10 programmes automatiques **Slim fry (Frire avec peu de graisse)** pour faire frire. Veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Vous utiliserez moins d'huile qu'avec une friteuse, mais vous obtiendrez des résultats savoureux. Les programmes sont exécutés en combinant la convection, l'élément chauffant et l'énergie des micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Frites au four surgelées	300-350 450-500	-	Répartissez uniformément les frites sur le plat croustilleur. Placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
2	Crevettes surgelées et pannées	200-250 300-350	-	Répartissez uniformément les crevettes pannées surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
3	Beignets de poulet surgelés	200-250 350-400	-	Répartissez uniformément les beignets de poulet surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
4	Croquettes de pommes de terre surgelées	200-250 300-350	-	Répartissez uniformément les croquettes de pommes de terre surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
5	Mini rouleaux de printemps surgelés	200-250 350-400	-	Répartissez uniformément les mini rouleaux de printemps surgelés sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
6	Frites maison	300-350 450-500	1-2	Consignes Préchauffez le four jusqu'à 200 °C à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Utilisez des pommes de terre dures à moyennement dures et lavez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtons d'une épaisseur de 10 x 10 mm. Trempez-les dans l'eau froide (pendant 30 min). Séchez-les dans une serviette, pesez-les et badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive. Répartissez uniformément les frites maison sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 21 2013-12-13 6:11:50

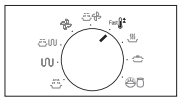
Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
7	Pommes de terre en morceaux	200-250 300-350 400-450	1-2	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
8	Pilons de poulets	200-250 300-350 400-450	1-2	Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes. Pesez les pilons de poulets et badigeonnez-les d'huile et d'épices. Placez-les uniformément sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit et le four s'arrête. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer.
9	Rondelles de courgettes	100-150 200-250	-	Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 3 à 4 minutes. Rincez et émincez les courgettes. Badigeonnez-les de 5 g d'huile d'olive et ajoutez des épices. Placez les rondelles uniformément sur le plat croustilleur et placez le plat sur la grille supérieure. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Appuyez sur Start (Départ) pour continuer. (Le four continue de fonctionner si vous ne retournez pas).
10	Moitiés de pommes	300-350 400-450	-	Rincez et évidez les pommes (150 g chacun). Coupez-les en deux horizontalement. Placez-les sur le plat croustilleur, face coupée vers le bas, ajoutez de la garniture (raisins ou amandes râpées par exemple). Posez le plat sur la grille inférieure. Une fois la cuisson terminée, servez avec de la glace à la vanille.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

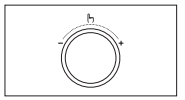
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Préchauffage rapide** (Fast).

   Résultat : les indications suivantes s'affichent : 200 °C (température)

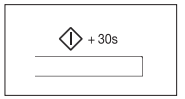


2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).

   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.
   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.



Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 22 2013-12-13 6:11:51

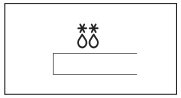
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode **Décongélation** (❄❄) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

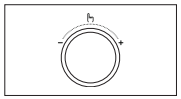
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

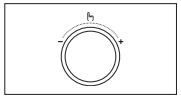
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄❄).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀).

Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀) pour reprendre la décongélation.

Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de **Décongélation automatique** (❄❄), les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.

Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
1	Viande	200-1500	20-90	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	200-1500	20-90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	200-1500	20-80	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.

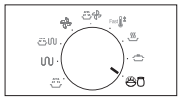
CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 23 2013-12-13 6:11:51

Code	Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos (min)	Consignes
4	Pain/ Gâteaux	125-1000	10-60	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	100-600	5-20	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

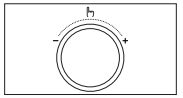
UTILISATION DE LA FONCTION DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de fermentation comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Vous pouvez sélectionner la catégorie de fermentation automatique en appuyant sur le bouton de fermentation. Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Fermentation automatique** ( ).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 24 2013-12-13 6:11:51

UTILISATION DES PROGRAMMES DE FERMENTATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant indique comment utiliser le programme automatique pour le levage de la pâte ou la préparation des yaourts.

Code		Type d'aliment	Quantité (g)	Temps de repos	Consignes
Fermentation de la pâte	**1-1**	Pâte à pizza	300-500	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
	1-2	Pâte pour gâteau	500-800	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
	1-3	Pâte à pain	600-900	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt maison	**2-1**	Petits ramequins	500	6 heures au réfrigérateur	Répartissez uniformément 150 g de yaourt dans 5 tasses en céramique et dans des petits ramequins (30 g chacun). Ajoutez 100 ml de lait dans chaque tasse. Utilisez du lait longue conservation (température ambiante ; 3,5% de matière grasse). Couvrez-les de film plastique et placez-les en cercle sur le plateau tournant.
	2-2	Grand bol	500	6 heures au réfrigérateur	Mélangez 150 g de yaourt nature avec 500 ml de lait longue conservation (température ambiante ; 3,5% de matière grasse). Versez uniformément dans un grand bol en verre. Couvrez-les avec du film plastique et placez-les sur le plateau tournant.

GUIDE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (MODÈLE CE118PPT UNIQUEMENT)

Le cuiseur-vapeur du four à micro-ondes Samsung utilise le principe de cuisson à la vapeur ; il est spécialement adapté à la réalisation de plats sains et rapides à confectionner.
Cet accessoire vous permettra donc de faire cuire le riz, les pâtes ou encore les légumes en un temps record, tout en préservant leurs qualités nutritionnelles.
Le cuiseur-vapeur se compose de trois éléments :

Bol Plateau Couvercle

Ils peuvent également être placés au congélateur. Vous pouvez les utiliser ensemble ou séparément.

CONDITIONS D'UTILISATION :

- Ces éléments ne doivent pas être utilisés dans les conditions suivantes :
  - pour faire cuire des aliments riches en sucres ou en graisses ;
  - en mode Gril ou Chaleur tournante ou sur une table de cuisson ;
- Nettoyez soigneusement tous les accessoires à l'eau savonneuse avant la première utilisation.
- Pour connaître les temps de cuisson, reportez-vous aux consignes figurant dans le tableau de la page suivante.

ENTRETIEN :

- Votre cuiseur-vapeur est adapté au lave-vaisselle.
- Pour un lavage à la main, utilisez de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais de tampon à récurer.
- Certains aliments (comme la tomate) peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un défaut de fabrication.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 25 2013-12-13 6:11:52

DÉCONGÉLATION :

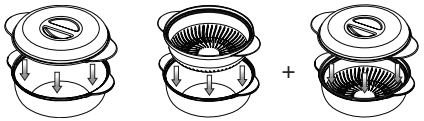
Placez les aliments surgelés dans le bol du cuiseur-vapeur, sans couvrir. Le liquide restera au fond du bol et n'altérera pas la saveur des aliments.

CUISSON :

Type d'aliment	Quantité	Puissances	Temps de cuisson (min)	Temps de repos (min)	Accessoires
Artichauts	300 g (1-2 morceaux)	900 W	5-6	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Rincez et nettoyez les artichauts. Placez le plateau dans le bol. Disposez les artichauts sur le plateau. Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron. Couvrez.				
Légumes frais	300 g	900 W	4-5	1-2	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Pesez les légumes (ex : brocolis, choux-fleurs, carottes, poivrons) après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Placez le plateau dans le bol. Répartissez uniformément les légumes sur le plateau. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Légumes surgelés	300 g	600 W	7-8	2-3	Bol avec plateau + Couvercle
	Consignes Placez les légumes surgelés dans le bol. Placez le plateau dans le bol. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau. Couvrez. Remuez bien une fois la cuisson terminée et le temps de repos écoulé.				
Riz	250 g	900 W	15-18	5-10	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le riz dans le bol. Ajoutez 500 ml d'eau froide. Couvrez. Après la cuisson, laissez reposer (riz blanc = 5 minutes, riz complet = 10 minutes).				
Pommes de terre au four	500 g	900 W	7-8	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez et rincez les pommes de terre, puis placez-les dans le bol. Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau. Couvrez.				
Plat mijoté (réfrigéré)	400 g	600 W	5-6	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Placez le plat mijoté dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe (réfrigérée)	400 g	900 W	3-4	1-2	Bol + Couvercle
	Consignes Versez dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Soupe surgelée	400 g	900 W	8-10	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Placez la soupe surgelée dans le bol. Couvrez. Remuez bien avant de laisser reposer.				
Beignets surgelés à la confiture	150 g	600 W	1-2	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Humectez la surface des beignets avec de l'eau froide. Placez 1 ou 2 beignets surgelés côte à côte sur le plateau. Couvrez.				
Compote de fruits	250 g	900 W	3-4	2-3	Bol + Couvercle
	Consignes Pesez les fruits frais (ex : pommes, poires, prunes, abricots, mangues ou ananas) après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux ou cubes de même taille. Placez-les dans le bol. Ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau et 1 à 2 cuillères à soupe de sucre. Couvrez.				

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 26 2013-12-13 6:11:52

Utilisation du cuiseur-vapeur



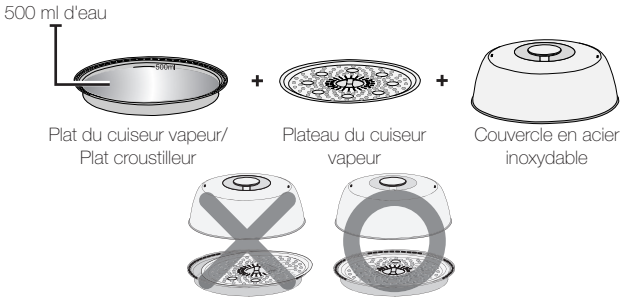
Bol + Couvercle Bol avec plateau + Couvercle

PRÉCAUTIONS :

- Soulevez le couvercle de votre cuiseur-vapeur avec précaution, car la vapeur qui s'en dégage risque d'être brûlante.
- Utilisez des maniques pour sortir le cuiseur du four après cuisson.

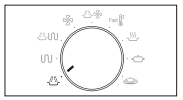
UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-VAPEUR (MODÈLES CE118PAE/CE118PE UNIQUEMENT)

Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle situé à droite.
La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le cuiseur vapeur (avec les aliments) au centre du plateau, puis fermez la porte.

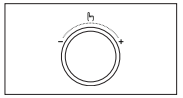


Avec le récipient.

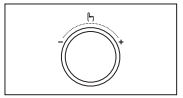
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant de nouveau le **Sélecteur multifonction**jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Réglez la puissance (900 W) indiquée dans les instructions de cuisson vapeur manuelle situées sur la page suivante.



2. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé. Réglez le temps de cuisson en vous reportant aux instructions sur la cuisson vapeur manuelle de la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ().

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.
1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

ATTENTION

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent. Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Assurez-vous d'avoir placé le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 27 2013-12-13 6:11:53

Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur : Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Remarque : le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments frais	Portion (g)	Eau froide (ml)	Puissance (W)	Temps (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400	500	900	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400	500	900	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600	500	900	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 (2 parts)	500	900	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400	500	900	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Assortiment de légumes surgelés	400	500	900	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés à (-18 °C). Exemples : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes de terre (petites)	500	500	900	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 (4 pommes)	500	900	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs	4-6 œufs	500	900	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 (5-6 portions)	500	900	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez-les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 (2-3 morceaux)	500	900	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 (2 escalopes)	500	900	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 28 2013-12-13 6:11:54

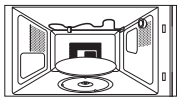
UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

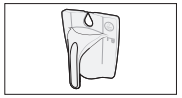
N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.

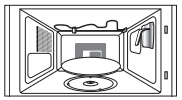
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère figurant sur les parois du bol.

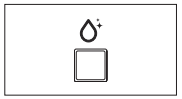


3. Placez le bol dans le four à droite.

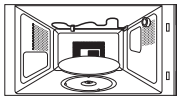


4. Refermez la porte.

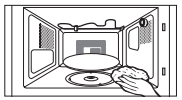
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** (). (L'ampoule reste allumée pendant le programme de nettoyage vapeur.)



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



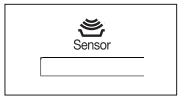
AVERTISSEMENT
- N'utilisez le réservoir d'eau qu'en mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

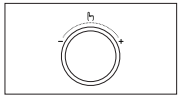
Les huit fonctions de cuisson par capteur (Sensor) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.
Placez les aliments au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

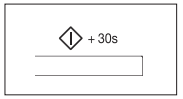
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par capteur** (Sensor).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ().



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit 4 fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau la cuisson par capteur qu'une fois le four suffisamment refroidi.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 29 2013-12-13 6:11:55

Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Stop (Arrêt), le message « E-15 » disparaîtra.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Lorsque vous débutez un programme, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
1	**Boissons** (café, lait, thé, eau à température ambiante)	150 à 250 g (1 tasse ou 1 mug)	1-2	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	**Brocolis en morceaux**	200 à 500 g	1-2	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).
3	**Carottes en rondelles**	200 à 500 g	1-2	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	**Pommes de terre au four**	200 à 800 g	2-3	Lavez les pommes de terre (200 g chacune). Badigeonnez-les d'huile d'olive et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en cercle sur le plateau.
5	**Pizza surgelée**	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.
6	**Lasagnes surgelées**	400 à 600 g	3-4	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.
7	**Morceaux de poulet**	400 à 700 g	2-3	Badigeonnez d'huile les morceaux de poulet réfrigérés et ajoutez des épices. Placez-les sur la grille inférieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 30 2013-12-13 6:11:56

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min)	Consignes
8	**Poulet rôti**	1,0 à 1,2 kg	4-5	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Nettoyez les salissures à l'aide d'un chiffon humide. Ce four est destiné à une utilisation domestique uniquement.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 31 2013-12-13 6:11:56

CUISSON PAR CONVECTION

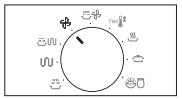
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 200 °C sur 6 niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 22.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** ( ).

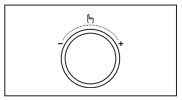


Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

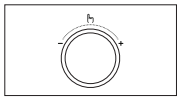
(mode convection)

200 °C (température)

2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).

Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

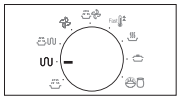
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.

2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril** ( ).

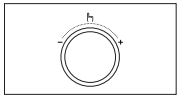


Résultat : Les indications suivantes s'affichent :

(mode gril)

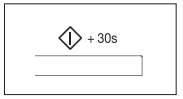
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).

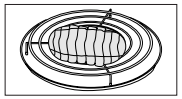


Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 32 2013-12-13 6:11:57

CHOIX DES ACCESSOIRES



La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 35.

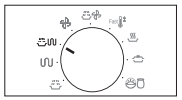
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

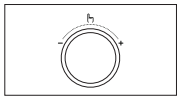
Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

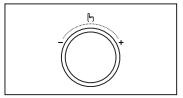
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.



1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril** ( ).
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode combiné micro-ondes et gril)
   600 W (puissance de sortie)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.
   - La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** ( ).
   Résultat :
   - La cuisson combinée démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.

De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

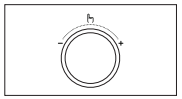
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

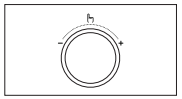
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Convection** ( ).
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   (mode combiné Micro-ondes et Convection)
   600 W (puissance de sortie)
   200 °C (température)

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 33 2013-12-13 6:11:58

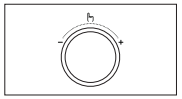
2. Réglez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



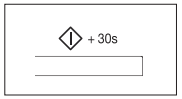
3. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**. (Température : 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



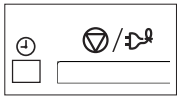
5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀). **Résultat :**
   - La cuisson combinée démarre.
   - Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à 4 reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



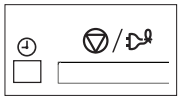
UTILISATION DE LA FONCTION SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four micro-ondes est équipé d'une sécurité enfants qui vous permet de verrouiller les boutons de l'appareil afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

1. Appuyez sur le bouton **Horloge (🕘)** puis sur le bouton **Arrêt/Annuler/Éco** (⏚/⏻) pendant une seconde. **Résultat :**
   - Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
   - L'écran affiche « 🔒 ».

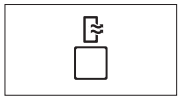


2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez sur le bouton **Horloge** (🕘) puis sur le bouton **Arrêt/Annuler/Éco** (⏚/⏻) pendant une seconde.
   Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.



UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation. Commencez par nettoyer l'intérieur du four. Appuyez sur le bouton **Désodorisation** (🚪). Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.



La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.

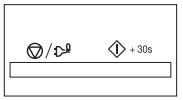
Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton **+30s (+30s)**.

La durée maximale est fixée à 15 minutes.

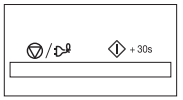
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀) et **Arrêt/Annuler/Éco** (⏚/⏻). **Résultat :** Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Start/+30s (Départ/+30s)** (⏀) et **Arrêt/Annuler/Éco** (⏚/⏻). **Résultat :** Le four fonctionne normalement.



CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 34 2013-12-13 6:11:59

guide des récipients

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé** ✓✗ **: à utiliser avec précaution** ✗ **: risqué**

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 35 2013-12-13 6:11:59

guide de cuisson

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 36 2013-12-13 6:11:59

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) par volume de 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée (reportez-vous au tableau). Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (reportez-vous au tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 37 2013-12-13 6:11:59

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g		17½-18½		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g		22-23		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 38 2013-12-13 6:11:59

LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 39 2013-12-13 6:11:59

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Heure	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Viande hachée	250 g 500 g	6-7 8-13	15-30	Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 40 2013-12-13 6:11:59

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 3 à 5 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 41 2013-12-13 6:12:00

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	Gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	6-8	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	5-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	6-8	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	10-12	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	10-12	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	9-11	8-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poulet rôti	1200 g	450 W + Gril	20-25	18-23	Badigeonnez le poulet d'huile et d'épices. Placez-le dans un plat adapté au four à micro-ondes et posez-le sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson au gril terminée.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	6-8	6-7	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 42 2013-12-13 6:12:00

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler. Ce mode est pris en charge par l'élément chauffant supérieur.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PIZZA					
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 200 °C	13-15	-	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES					
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 200 °C	18-23	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 43 2013-12-13 6:12:00

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
VIANDE					
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 200 °C	17-22	13-17	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN					
Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 morceau)	180 W + 200 °C	8-10	-	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
GÂTEAU					
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Gâteaux de petite taille (pâte fraîche)	12 x 28 g	160 °C uniquement	28-33	-	Remplissez les tasses en papier de pâte fraîche et posez-les sur le plat croustilleur sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1 000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 44 2013-12-13 6:12:00

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

DÉPANNAGE

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton (◊).

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton (◊) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

L'ampoule ne fonctionne pas.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité. Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 45 2013-12-13 6:12:00

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

De la fumée et des mauvaises odeurs apparaissent lors du fonctionnement initial.

- C'est une condition temporaire lors du chauffage d'un nouveau composant. La fumée et les odeurs disparaissent complètement au bout de 10 minutes de fonctionnement.
  Pour éliminer les mauvaises odeurs plus rapidement, veuillez actionner le four à micro-ondes en insérant un citron ou du jus de citron dans l'armoire.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CODE D'ERREUR

Le message « SE » s'affiche.

- Le message « SE » signifie : Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Éteignez le four à micro-ondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

Le message « E-15 » s'affiche.

- Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Arrêt durant la cuisson par capteur, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Arrêt, le message « E-15 » disparaîtra.

Un autre message d'erreur indique : contactez le service après-vente SAMSUNG.

caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	CE118P*, CE118P**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	2900 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1500 W
Convection (élément chauffant)	2100 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	523 x 491 x 309 mm
Intérieures	373 x 370 x 233 mm
Capacité	32 litres
Poids	
Net	19,0 kg env.

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 46 2013-12-13 6:12:00

NOTES

NOTES

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030-6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* [HHP] 0180 6 M SAMSUNG bzw. 0180 6 67267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864) [HHP] 800.Msamsung (800.67267864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline	www.samsung.com/gr
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

CE118PT-B1_XEF_DE68-04220A-02_FR.indd 48 2013-12-13 6:12:01